



früher „Der Ostmärker“  
Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.  
Beilage zur „Deutschen Rundschau“.

„Die Scholle“ erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Aufnahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklame-  
teil 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 41.

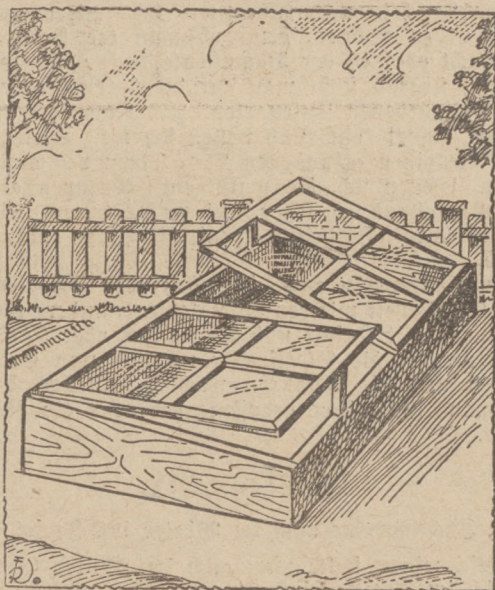
Bromberg, den 14. Oktober

1934.

## Wie wird ein Mistbeet angelegt?

Zur Anlage wählt man möglichst den sonnigsten Platz. Kann das Mistbeet an der Südseite einer Mauer liegen, dann ist das von größtem Vorteil. Man unterscheidet bekanntlich kalte und warme Kästen. Erstere werden zu ebener Erde errichtet oder nur wenig in den Boden eingelassen. Die nötige Temperatur in den warmen Kästen wird durch gleichmäßiges Aufeinanderpacken von frischem Pferdedung, Laub und anderen Wärme erzeugenden Materialien geschaffen. Für den kleineren Garten genügt in der Regel ein zweifelhöftriger Kasten (Siehe Bild!).

Der Frühbeetkasten selbst wird in der Größe der zur Verwendung kommenden Fenster gebaut. Die kalten Kästen können an Ort und Stelle errichtet werden. In der Länge von 2 bis 4 und mehr Fensterbreiten werden kurze, genügend starke Pfähle in den Boden geschlagen, an denen die



Böhlen festgenagelt werden. Praktischer sind tragbare Kästen von 3 bis 4 Fensterbreiten.

Die Stärke der Böhlen richtet sich nach dem Verwendungszweck der Kästen. Die Böhlen für warme Kästen sollen etwa 4–5 Zentimeter dick sein, die für kalte Kästen entsprechend schwächer. Für beide Kastenarten nimmt man 10–15 Zentimeter starke Pfosten. Der Kasten muß, wenn

die Fenster aufgelegt sind, von unten nach oben ansteigen. Die obere Seite soll etwa 14 Zentimeter höher sein als die untere. Nachdem der Kasten fertig ist, setzt man ihn in eine Grube von etwa 50 Zentimeter Tiefe und 170 Zentimeter Breite, die vorher bis zu dreiviertel Höhe mit frischem Dünger bepackt wurde. Die untere Kastenwand läßt man etwa 15 Zentimeter, die obere 30 Zentimeter über die Erdoberfläche vorstehen. Um größere Kästen standfester zu machen, verbindet man die obere und untere Kastenwand durch Stege, die in ihrer ganzen Stärke in Holz eingelassen werden. Die Stege macht man 6–8 Zentimeter breit und gibt ihnen in der Mitte eine einige Millimeter tiefe Kehle, in die das Wasser abfließt, das zwischen den hier zusammenstoßenden Fenstern bei Regen und Tau durchgeht. Die Enden der Stege erhalten einen sogenannten Zapfen, mit dem sie in die Oberkante der Kastenwände eingelassen werden. Zapfen und Ausschnitt müssen natürlich genau passen.

Um den warmen Kasten fertig zu packen, wird in ihm frischer Pferdemist gleichmäßig verteilt und festgetreten, und zwar so, daß noch genügend Raum zum Aufbringen der Erde und zur Entwicklung der Pflanzen bleibt. Auf den Dünger kommt eine etwa 10 Zentimeter starke Schicht guter Erde und auf diese eine ebenso starke Schicht guter Mistbeeterde.

Vorher wird jedoch der Kasten ringsum mit frischem Pferdemist umgeben, um das Abkühlen von den Seiten her zu verhindern. Das Aufbringen der zweiten Erdschicht kann man einige Tage später vornehmen, damit sich die erste Schicht gut durchwärmt und die ganze Packung sich setzt. Mit der zweiten Erdschicht ebnet man gleichzeitig die Oberfläche. Nach 4–5 Tagen mißt man mit einem Thermometer die Temperatur im Kasten. Sind etwa 25 bis 30 Grad Celsius vorhanden, so kann der Kasten besät werden.

Je stärker man die Mist-schicht macht, um so länger hält sich der Kasten warm. In diesem Falle muß auch tiefer ausgeschachtet werden. Man kann den Mist auch mit Laub streuen. Allerdings steigt dann die Wärme nicht so hoch, aber sie hält sich erfahrungsgemäß desto länger. Tritt kalte Witterung ein, nachdem man den Kasten in Benutzung nahm, so muß man die den Kasten von außen schützende Mist-schicht, den sogenannten Umschlag oder Umlag, erneuern bzw. verstärken. Die Fenster werden mit Strohecken und mit Deckläden gedeckt. Auf gutes Schließen und allseitiges Aufliegen der Fenster ist stets zu achten.

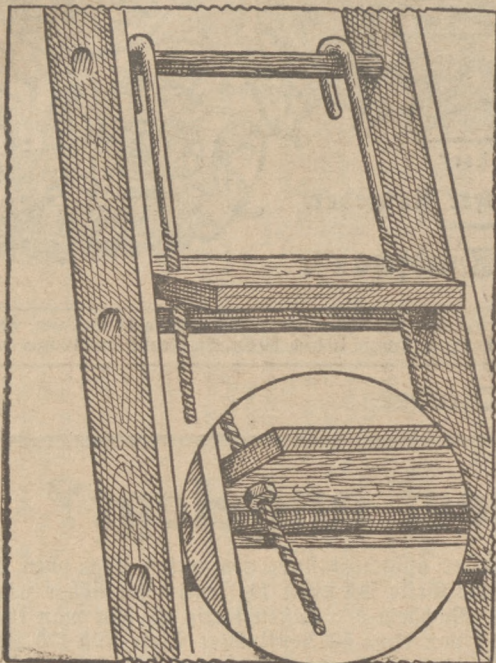
Gartenbauinspektor R.



## Landwirtschaftliches.

Leiter mit bequemer Sitzgelegenheit.

Wer bei seiner Gartenarbeit häufig eine Leiter benutzen muß, wird schon bemerkt haben, daß längeres Stehen auf den schmalen Sprossen die Beine sehr ermüdet. Besonders spüren dies weibliche Personen, deren Schuhwerk in der Regel nur mit dünnen Sohlen belegt ist. Das in unserer Abbildung gezeigte Leitertrittbrett schafft hier Abhilfe und bietet auch bei längerer Arbeit einen bequemen Stand. Es



ist, für jede Leiter passend, von jedermann leicht anzufertigen. Die Breite des Brettes soll ungefähr der Länge des Fußes entsprechen. Dann ist ein Überkippen so gut wie ausgeschlossen. Versteht man noch die beiden eisernen Tragstangen mit einem Gewinde und stützt das auf der Sprosse liegende Trittbrett durch eine Schraubenmutter oder besser Flügelschraube, so ist ein sicherer Stand durchaus gewährleistet. **Ed.**

### Kalkt die Böden!

Der Kalkverbrauch ist gegenüber der Vorkriegszeit um circa 40 Prozent gestiegen, während die Stickstoffindustrie ihren Absatz mehr als verdoppeln konnte. Darum muß (neben einer stärkeren Zufuhr von Phosphorsäure) einer erhöhten Kalkzufuhr das Wort geredet werden. Als Nährstoff spielt der Kalk schon in der lebenden Zelle eine wichtige Rolle, indem er die ersten Aufbaustoffe der Zelle in Zucker, Stärke und ähnliche Speicherstoffe umwandelt. Das ist um so notwendiger, als die Samen der Nutzpflanzen meist kalkarm sind.

Kalkdüngung fördert das feste Gefüge der Pflanzen und macht sie widerstandsfähiger gegen Frost, sowie tierische und pilzliche Schädlinge. Besonders wichtig ist der Kalk auch, weil er schädliche Säuren bindet und das Nährstoffkapital des Bodens aufschließt. Bekannt ist ferner, daß der Kalk die physikalische Beschaffenheit schwerer Böden bessert. Hier kommt in erster Linie der Braunkalk in Frage, der kräftiger wirkt als der kohlenfreie und darum mildere Kalk, der deshalb für leichtere Böden der gegebene Dünger ist. Der Kalk wird als mehlförmige Masse bei windstillem Wetter auf die abgetrockneten Böden gestreut und sofort untergebracht. Breitigen Kalk unterzubringen, ist eher schädlich als nützlich. Aus naheliegenden Gründen ist der Herbst die beste Zeit zur Kalkung.

Eine Kalkdüngung darf nicht gleichzeitig mit einer Stallmistdüngung erfolgen, weil der Kalk als stärkere Base den wertvollen Stickstoff des Stallmistes austreiben würde. Dagegen läßt sich eine Kalkdüngung im Herbst oder an trockenen, frostfreien Wintertagen ganz gut mit einer Kalphosphatdüngung verbinden. **SpS.**

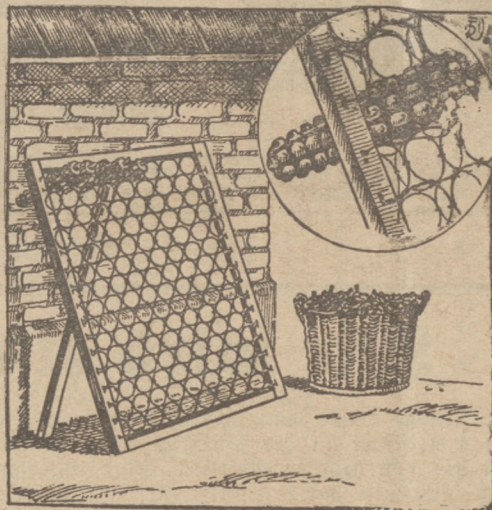
### Fauche auf gefrorenem Boden

auszufahren, ist eine rechte Verschwendung! Wer keinen genügend großen und modernen Fauchehälter besitzt (und

das wird immer noch eine Seltenheit sein), der pumpe lieber seine Fauche auf den Dünghaufen oder noch besser auf den Komposthaufen. Der Dung darf aber nur „angefeuchtet“ werden und darf aus der Düngrube nicht ein Braunes Rinnsal entspringen, das sich mehrere hundert Meter durchs Land schlängelt. Wer zu viel Stroh hat, das er zu Dung umarbeiten möchte, der soll natürlich den Strohhäufen mit Fauche verarbeiten und erhält dann ein stallmistähnliches Produkt.

### Rahmen zum Maistrocknen.

Bei der Ernte des Körnermaises empfiehlt sich das Enttischen mit der eisernen Maistralle auf dem Felde nur dann, wenn ein Rahmen zum Maistrocknen der Kolben zur Verfügung steht. Diesen kann man sich selbst leicht herstellen:



Man benagelt einen 10 Zentimeter starken Holzrahmen, der 1–2 Quadratmeter Fläche aufweist, beiderseits mit Maschendraht von solcher Lochung, daß die einzelnen Kolben hineingesteckt werden können und nicht durchfallen. Auf solchem Rahmen lassen sich große Mengen Kolben unterbringen.

Werden so besetzte Rahmen an luftigen Orten, vor Regen geschützt, aufgestellt, so trocknen die Kolben anstandslos nach und können hernach auf den Boden geschüttet werden, ohne daß man ein Schimmeln befürchten muß. **li.**

### Kampf den Erdräupen.

Allem Anschein nach haben wir 1935 mit einem „Erdräupenjahr“ zu rechnen, denn ob man die Erdbeerreihen sauber macht oder in der Baumschule hackt oder Kartoffeln erntet . . . überall stößt man auf die dicken, grauen Raupen der verschiedenen Golenarten. Als Nachttiere rollen sie sich dann sofort ein und stellen sich tot. Viele Gartenfreunde, die einen gefundenen Drahtwurm anstandslos zerreißen, scheuen sich, die wulstigen Erdräupen auf einen harten Gegenstand zu legen und zu zertreten. Und doch sollte man es mit Fleiß tun, damit die Plage endlich geringer wird.

Manche sammeln auch die nächtlichen Schädlinge bei völliger Dunkelheit mit der Blendlaterne, andere umstreuen die Pflanzen mit Kalzit und Ammoniak oder Kalstickstoff. Dadurch werden die Blattfresser nach tieferen Erdschichten vertrieben und die Pflanzen wachsen schneller, besonders wenn man hinterher gegossen hat oder ein Regen gefallen ist. **li.**

## Viehzucht.

### Laßt die Zuchtschweine auch im Winter ins Freie!

Zuchtschweinen sollte man auch im Winter Gelegenheit geben, sich im Freien zu tummeln. Trockene Kälte schadet weder Sauen noch Ferkeln. Bei sonnigem Wetter lasse man deshalb auch die Ferkel möglichst lange im Freien. Solange der Boden nicht gefroren ist, lasse man die Schweine auch auf Kartoffelschläge zum Auswühlen der Knollen. Im Stalle selbst forge man für reichliche und trockene Einstreu. Als Grünfutter stehen im Winter kleingeschnittene Futterrüben oder Mohrrüben zur Verfügung, die einen günstigen Einfluß auf die Verdauungstätigkeit



ausüben. Bei intensiver Mast vergesse man die Zugabe von Fischmehl nicht, da die Tiere sonst sehr leicht von der englichen Krankheit befallen werden.

Besonders bei Jungsaunen sollte man einige Tage vor dem Abferkeln das schon straff werdende Euter leicht reiben, bis die Sau sich hinlegt und zu loden beginnt. Solche Jungsaunen lassen dann fast immer die Ferkel ruhig saugen und man hat dann keine Verluste durch Totdrücken.

#### Eichelmast.

Eicheln sind reich an Stärkemehl, dagegen arm an Eiweiß. Man muß sie daher stets mit Kraftfuttermitteln vermengen. Das gibt dann einen kernigen Speck, dessen Geschmack allerdings nicht so gut sein soll. — Eicheln müssen trocken und luftig aufbewahrt werden, da sie leicht schimmeln. Vorkeimen in Erdgruben und nachheriges Dörren im Backofen macht sie leichter verdaulich. Man gibt sie stets nur in kleinen Mengen, geschrotet und angebrüht. Man muß immer Wasser hinterher reichen, da sie viel Durst erzeugen. Die in den Eicheln enthaltene Gerbsäure ist den Schweinen nicht unangenehm.

#### Der Eiweißgehalt des Silofutters.

Bei der Einsäuerung wird bekanntlich ein Teil der Eiweißstoffe in einfache Stickstoffverbindungen, die sogenannten Amidstoffe, abgebaut. Während man früher annahm, daß diese Amide nur geringen Futterwert besitzen, nimmt man heute an, daß sie innerhalb gewisser Grenzen an die Stelle von Eiweiß treten können. In „Futter und Milch“, den Mitteilungsblättern des Instituts für Milcherzeugung der Preussischen Versuch- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel, wird über Fütterungsversuche an Milchkühen von Professor Kirch, Königsberg, berichtet, die diese Ansicht bestätigen. Die Futterration der Versuchskühe war so zusammengestellt, daß das Reineiweiß des Futters nicht ausreichte, um hohe Leistungen zu erzielen. Dabei ergab sich, daß die Amide des verfütterten Silofutters genau so gut wie Eiweiß verwertet wurden. Diese Feststellung ist für die gesamte Silofütterung von außerordentlicher Bedeutung. Man wird deshalb in Zukunft bei der Futterberechnung nicht mehr das verdauliche Reineiweiß des Silofutters, sondern das verdauliche Rohprotein anzusehen haben. Allerdings gilt dieses nur für ganz einwandfreies Silofutter. Wenn das Sauerfutter größere Mengen von Essig- und Buttersäure enthält, so ist der Abbau des Eiweißes bereits bis zur Bildung von Ammoniak fortgeschritten, wodurch der Futterwert der stickstoffhaltigen Substanzen völlig zerstört wird.

#### Druse.

Bei der Druse handelt es sich bekanntlich um eine ansteckende Pferdekrankheit, die durch fieberhaften Nasenkatarrh mit anschließender Entzündung der Kehlgangslymphknoten gekennzeichnet ist. Die Drusekrankheit tritt vor allem im Herbst und Frühjahr nach Erkältungen auf, in erster Linie werden junge Tiere davon befallen. Die Krankheit macht sich zunächst durch Husten, Fieber und Nachlassen der Freßlust bemerkbar. Die Nasenschleimhaut ist gerötet und geschwollen, nach kurzer Zeit folgt ein beiderseitiger eiterähnlicher Nasenausfluß. Die Kehlgangslymphknoten sind geschwollen und schmerzhaft. Allmählich werden diese Geschwülste weich und brechen dann unter Entleerung von Eiter auf. Bei gutartigem Verlauf der Krankheit tritt in wenigen Wochen Genesung ein. Nicht selten nimmt die Krankheit jedoch einen bösartigen Verlauf. Durch Verschleppung von Eitererregern können Eiterungen in den Lungen und anderen inneren Organen entstehen, die schließlich zum Tode führen. Drusekranke Pferde müssen sofort abgefordert gehalten werden. Der Ansteckungsstoff, der sogenannte Drusestrep-tokokkus, befindet sich im Nasenausfluß sowie im Drüsen- und Eiter und wird durch Berührung sowie Verwendung infizierter Gerätschaften leicht übertragen. Die Drusegeschwülste können durch feucht-warme Umschläge sowie Einreibungen mit geeigneten Salben schneller zur Reifung gebracht werden. Die Öffnung sowie die weitere Behandlung der Wunden erfolgt zweckmäßig durch einen Tierarzt. Für leicht verdauliches Futter, peinlichste Sauberkeit der Stallungen sowie der Einrichtungsgegenstände ist Sorge zu tragen.

Das wichtigste Vorbeugungsmittel ist die Abhärtung der Fohlen und jungen Pferde. Naturgemäß gehaltene Tiere erkranken seltener an Druse oder überstehen die Krankheit wenigstens sehr schnell.

## Geflügelzucht.

### Vom Erfrieren der Rämme und Kehlappen bei

unseren Hühnern.

In strengen Wintern besteht für unsere Hühner leicht die Gefahr, daß die ungeschützten Körperteile, namentlich Ramm und Kehlappen, durch Kälte leiden. Erfrorene Rämme und Kehlappen entstellen nicht bloß die Tiere, sondern bereiten ihnen auch große Schmerzen und bewirken infolgedessen ein Nachlassen, ja öfters ein Einstellen der Vegetätigkeit.

Die erfrorenen Teile werden zuerst dunkelblau und kalt, dann stellen sich Entzündungen und Schwellungen ein. Diese werden brandig und fallen schließlich ab. Namentlich haben die großkämmigen Rassen unter Frostgefahr zu leiden. Früher glaubte man, dem Erfrieren am besten dadurch vorbeugen zu können, daß man die Hühner, vor allem nachts, in warmen Aufenthaltsräumen hielt oder in Großviehställen unterbrachte. Das aber ist gerade das Verkehrteste, was man machen kann. Die Tiere werden dadurch nur verweichlicht und die Luftfeuchtigkeit schlägt sich auf den Rämmen und Lappen nieder. Kommen dann die Tiere am Morgen ins Freie, so ist ein Erfrieren die Folge. Darum halte man auf kühle, allerdings zug- und frostfreie Nachträume.

Ist ein Erfrieren der Rämme und Kehlappen eingetreten, so darf man die Tiere keinesfalls sofort in einen warmen Raum bringen. Man reibt vielmehr die erfrorenen Teile zunächst mit Schnee oder Wasser von wenig über 0 Grad, bis sie warm werden. Ist bereits Entzündung eingetreten, so nimmt man Waschungen mit Bleiwasser oder einer Lösung von 10 Teilen Alaun in 100 Teilen Wasser vor. Auch Einreibungen mit einem milden Fett sind zu empfehlen. Kann man aber dadurch die erfrorenen Teile nicht mehr retten, so sind sie am besten mit einer scharfen Schere abzuschneiden. Die Heilung vollzieht sich dann schneller, als wenn man diese Teile von selbst abfallen läßt. Derartig entstellte Tiere verlieren aber keineswegs an Zuchtwert, da sich das Übel ja nicht vererbt. Sch.

## Obst- und Gartenbau.

### Der Biergarten im November.

Die Blumenbeete, die noch spät mit Sommergewächsen bepflanzt waren, sind nunmehr von den abgestorbenen Pflanzen zu räumen und, falls der Boden noch offen ist, umzugraben, wobei die Erde mit Dünger bereichert wird. Da es hieran meist fehlt, besonders in den Stadtgärten und überall, wo nicht wenigstens Kleintiere gehalten werden, so muß auf andere Weise für Humuszufuhr gesorgt werden.

Es ist auch Vorfrage zu treffen, daß die Pflanzungen mit Stauden und Blumenzwiebeln einen leichten Winterschutz erhalten. Am besten nimmt man dazu Torfmoß und deckt darüber etwas Reisig. Auch die Buschrosen werden in ähnlicher Weise geschützt, nachdem man sie angehäufelt hat. Das Laub ist vorher zu entfernen. Die Triebe werden etwas eingekürzt. Die Rosenstämme sind niederzulegen. Es genügt, wenn sie mit Haken am Boden festgehalten und mit Reisig eingebunden werden. Die Verwendung von Lappen u. a. sieht nicht nur unschön aus, sondern ist auch unzweckmäßig. Jegliches Deckmaterial, das Masse annimmt, vermeide man.

Wo etwa Dahlien und Gladiolen noch im Boden sind, müssen sie an einem trockenen Tage vorsichtig ausgegraben, getrocknet und verputzt werden, ehe sie zur Winteraufbewahrung kommen. Trockener Torfmoß hat sich hierzu sehr bewährt. Fehlt es an Platz, dann kann die Einsagerung auch in einer Kiste, bei Zwischenstreuung von Torf, erfolgen.

Mit dem Düngen des Rasens mit Mistjauche, Holzasche, gutem Kompost oder verrottetem Stalldung wird heizzeiten angefangen. Das auf den Rasenflächen liegende Laub wird vorher zusammengeharkt, als Bodendeckung benutzt oder in



Haufen an passender Stelle trocken aufbewahrt, um zur Anlage von Fühbeeten mitbenutzt zu werden.

Soweit es die Ziergehölze nötig haben, werden sie unter Beachtung ihrer Wachseigenschaften und ihrer Blütenbildung geschnitten. Doch hüte man sich vor jeder Barbarei, wie man dies oft sehen kann.

Damit die wertvollen Immergrünen über Winter keinen Schaden leiden (bzw. im Frühjahr bei stark wechselnder Temperatur), müssen sie genügende Bodenfeuchtigkeit haben. Es ist also gründlich zu wässern. Darnach ist der Baumfessel mit Dung, Laub, Torf u. a. zu belegen, um Frost abzuwehren. Soweit etwa nicht winterharte Gewächse im Garten vorhanden sind, sind sie natürlich entsprechend zu schützen. Dabei kommt es nicht darauf an, daß jegliche Luftzufuhr abgehalten wird. Luft ist sogar notwendig, weil ohne sie die Pflanzen „ersticken“.

Gartenbauinspektor R.

## Für Haus und Herd.

### Über Altersbestimmung beim Federwild.

Für die Hausfrau ist es nicht einerlei, ob sie beim Wildhändler ein altes Stück „angehängt“ bekommt oder nicht. Bei einiger Vorsicht und Kenntnis der Alterskennzeichen kann man sich aber meist vor einem solchen Kauf schützen. Ein allgemeines Alterskennzeichen bei allen Vogelarten — auch beim Hausgeflügel — sind jene spitzen Federchen unter der Handschwinge, die man bei der Schnepfe als „Malerfedern“ bezeichnet. Diese Federn bekommen bei allen über 2 Jahre alten Tieren mit jedem Jahre im Kiel eine neue Rinne. Im ersten Jahre sind sie ohne Rinne. Das Alter errechnet sich also aus der Anzahl der Rinnen vermehrt um eins. Alle Wildhühner (Auer-, Birk- und Rebhühner) besitzen in der Form der ersten Schwungfeder ein untrügliches Altersmerkmal. Diese Feder ist nämlich bei älteren Tieren in ihrer Form breit und gerundet, während der junge Vogel eine ganz spitze, schmale Feder an der Schwinge hat. Fehlt aber diese Feder ganz, was deutlich an der Einbiegung am Flügelbein erkenntlich ist, dann will man vermutlich das Alter vertuschen, und Vorsicht ist geboten. Ferner sind bei jungen Tieren Scham- und Brustbein weich und leicht einzudrücken. Auch sind die Riechkanäle in der Jugend nicht aufgetrieben, bei allen Tieren jedoch immer und überdies noch oft mit starken borstenähnlichen Haaren besetzt. Junge Rebhühner haben gelbe bzw. gelbliche Ständer.

### Pilzauslauf.

Man nimmt Pfifferlinge oder Champignons. Man kocht die Pilze, ebenfalls Makaroni, beides mischt man, bringt es in eine gut gefettete Auflaufform, gibt 2—3 gut verquirlte, gefalzene Eier darüber und zulezt wenige Pössel sauren Rahm. Man zerpfückt Butterstückchen darauf und bäckt den Auflauf im Bratofen; die Backzeit beträgt etwa  $\frac{3}{4}$  Stunden.

### Apfelschaum.

Man bereitet einen steifen Apfelbrei, fügt Zucker nach Geschmack und die abgeriebene Schale einer Zitrone hinzu. Von 4—5 Eiweiß schlägt man einen festen Schaum, gibt den erkalteten Apfelbrei dazu, streut reichlich Zucker darüber und bäckt in einer mäßig heißen Röhre 25 Minuten und serviert sofort.

### Schleissiges Himmelreich.

Zutaten:  $1\frac{1}{2}$  Kilogramm geschälte, gevierteilte Birnen, 150 Gramm Zucker, Zimt, Zitronenschale, einige Nelken, 75 Gramm Butter, 80 Gramm Mehl, etwas Karamelsirup; Semmelkrumen aus geweichten Semmeln, Butter, Ei, Prise Salz und Zucker.

Zubereitung: Die Birnen müssen mit dem Gewürz und Zucker mit Wasser bedeckt langsam weichschmoren. Dann bereitet man aus Butter und Mehl eine recht dunkle Mehlschwitze, die mit der Birnenschmorbrühe zu einer sehr bindigen Soße verkocht wird. Die Farbe dieser Soße wird noch dunkler, wenn man einige Pössel feinen Zucker in einer eisernen Pfanne langsam dunkel röstet, vorsichtig mit ganz wenig Wasser sirupdick rührt und zulezt an die

fertige Soße gibt, in der die Birnen kurz noch einmal durchkochen sollen. Der aus der geweichten, ausgedrückten Semmel, etwas Butter, Ei, wenig Zucker, Salz und etwas Mehl bereitete Kloß wird mit dem Pössel abgestochen, die in siedendem Wasser garziehen müssen. Die Birnen kommen in eine vertiefte Schüssel mit ihrer Soße, obenauf legt man die Semmelkrumen.

### Warmer Blizpudding (Pommern).

Zutaten: 200 Gramm Haferflocken, 1 Kilogramm Apfel, 100 Gramm Fett, 80 Gramm Zucker, Prise Salz, Weinschaumsoße.

Zubereitung: Die geschälten, weichfleischigen Äpfel werden in dünne Scheiben geschnitten und in einem Teil des Fettes weich gedünstet. In einem zweiten Kochgeschirr werden die Haferflocken in dem Rest des Fettes gargeköstet, mit Salz und etwas Zucker abgeschmeckt, dann an die Äpfel der übrige Zucker gegeben, worauf man beides miteinander mischt und bergförmig anrichtet. Der warme Blizpudding wird mit einer inzwischen bereiteten Weinschaumsoße überfüllt und sofort zu Tisch gegeben.

### Holsteinische Buchweizenküchlein mit Sirupsoße.

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Kilogramm Buchweizenmehl, 3 Eier,  $\frac{1}{2}$  Liter gute Vollmilch, etwas Backpulver, Prise Salz, 30 Gramm Zucker, Bratfett; 12 Pössel Sirup, Saft einer kleinen Zitrone, 1 Teelöffel Weinessig, 100 Gramm Speck.

Zubereitung: Aus dem Buchweizenmehl wird mit der Milch ein dicker und glatter Teig gerührt, zu dem man die zerquirlten Eier, den Zucker einen kleinen Teelöffel Backpulver und das Salz gibt. Aus dem Teig backt man kleine runde Küchlein in der Pfanne in heißem Bratfett auf beiden Seiten lichtbraun, sie werden mit Zucker bestreut auf heißer Schüssel mit Sirupsoße angerichtet. Zur Soße wird der würfelig geschnittene Speck ausgebraten und leicht erhitzt und heiß zu den Buchweizenküchlein gegeben.

### Fettflecke auf dem Küchenboden.

Der Küchenboden zeigt mitunter infolge unvorsichtigen Gantierens mit allerlei Fetten recht üble Flecke, die oft sehr schwer fortzubekommen sind. Außerdem sind nicht selten die vielen Ritzen vom Fett arg verschmutzt. Will man dieses verhindern, so gieße man sofort, sobald nur Fett auf den Küchenfußboden verschüttet worden ist, kaltes Wasser darauf. Dann wird das Fett hart und zieht nicht in die Dielen ein. Ölflecke und veraltete Fettflecke bearbeitet man mit Lehm und Essig oder schüttet heiße Sägespäne darauf, die ein vorzügliches Mittel zur Beseitigung solcher Flecke sind.

### Die Reinigung weißer und grauer Filzhüte.

Man fertige eine Mischung aus Magnesia und kaltem Wasser an, so daß daraus ein Brei entsteht. Mit dieser Masse bestreicht man mit Hilfe einer kleinen Bürste den zu reinigenden Hut, bis er ganz damit bedeckt ist. Darauf läßt man den Hut im Schatten trocknen und klopft dann die Paste vorsichtig ab. Den Rest bürstet man erst mit einer harten, dann mit einer weichen Bürste herunter. Hüte, die nicht zu sehr verschmutzt waren, sehen nach dieser Reinigung wie neu aus.

### Die wohlthätige Kresse.

Mutter Natur liefert uns eine Fülle bester Heilmittel. Nicht zuletzt muß hier der Brunnenkresse gedacht werden, deren regelmäßiger Genuß vor allem Lungenleidenden empfohlen werden kann. Einen äußerst wohlschmeckenden Salat bereitet man sich auf folgende Weise: Man reinige zwei bis drei Stunden vor dem Genuß Brunnenkresse von allen schlechten Blättern und wasche sie aus, darüber drücke man den Saft einer Zitrone, gebe dazu eine Kleinigkeit Tafelöl und etwas feingeschnittene Zwiebel. Alles wird gut gemengt und zwei bis drei Stunden zum Stehen gelassen. Essig darf nicht verwendet werden.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströbe; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. 3 v. p., sämtlich in Bromberg.